Himbeer-Marmelade

Köstliche Himbeer-Marmelade darf auf dem Frühstückstisch nicht fehlen. Wie sie besonders lecker und einfach gekocht wird, zeigt dieses Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 3 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 28 min



Zutaten

1 kg	Himbeeren
500 g	Gelierzucker (im Verhältnis 2:1)
1 Stk.	Vanilleschote

Zubereitung

1. Für die Himbeer-Marmelade die Himbeeren waschen, putzen und mit dem Zucker in einem Topf mischen. Vanilleschote längs halbieren und das Vanillemark mit einem scharfen Messer herauskratzen und zusammen mit der Schote zu den Früchten geben.

2. Unter ständigem Rühren aufkochen lassen und ganz genau 3 (!) Minuten sprudelnd kochen lassen. Dann die Vanilleschote herausnehmen und die Konfitüre bis zum Rand in saubere Marmeladengläser füllen. Fest verschließen und für 10 Minuten kopfüber stehen lassen. Dann umdrehen und komplett abkühlen lassen.

Tipp

Die Gläser nicht ganz bis zum Rand mit Himbeer-Marmelade füllen und dann fest verschlossen in das Gefrierfach geben, so bleibt die Marmelade besonders fruchtig.